



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ FASÜLYE (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Kuru fasulye 1 ½ su bardağı
Karabiber ½ tatlı kaşığı
Su 2 su bardağı
Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Soğan 1 orta bay
Su 4 su bardağı
Kuşbaşı et 150 gram
Kuru üzüm (siyah) 1 su bardağı
Salça ½ yemek kaşığı

Fasulyeyi yıka, 2 su bardağı ile tencereye koy, bir taşım kaynat, kapağını kapatıp bekle. Yağ ve soğanı hafif pembeleştir. Kuşbaşı eti ilave et, kavur. Salçayı, karabiberi, kırmızıbiberi ve süzölmüş fasulyeyi koy, suyu ve tuzu ilave et. Yıkamış üzümleri ilave edip basınçlı tencerenin kapağını kapatıp, pişir.

